ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

СЛАДОСТИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каждая хозяйка мечтает удивить и порадовать гостей и домашних своими яствами и у каждой есть свое фирменное блюдо, которое ей особенно удается. Но иногда так хочется чего-то совершенно нового и необычного… Не отчаивайтесь! В этом Вам поможет наша брошюра, в которой собраны любимые рецепты сладких блюд австралийской, азербайджанской, армянской, болгарской, венгерской, голландской, греческой, грузинской, еврейской, индийской, испанской, китайской, немецкой, польской, русской, украинской, французской и шотландской кухонь.

- Ю. Дмитерко
  -
  - АВСТРАЛИЙСКАЯ КУХНЯ
  - АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ
  - АРМЯНСКАЯ КУХНЯ
  - БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ
  - ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ
  - ГОЛЛАНДСКАЯ КУХНЯ
  - ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ
  - ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ
  - ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ
  - ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ
  - ИСПАНСКАЯ КУХНЯ
  - КИТАЙСКАЯ КУХНЯ
  - НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ
  - ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ
  - РУССКАЯ КУХНЯ
  - УКРАИНСКАЯ КУХНЯ
  - ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ
  - ШОТЛАНДСКАЯ КУХНЯ
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7

Ю. Дмитерко
СЛАДОСТИ. ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

СЛАДОСТИ СО ВСЕХ КОНЦОВ СВЕТА

Каждая хозяйка мечтает удивить и порадовать гостей и домашних своими яствами и у каждой есть свое фирменное блюдо, которое ей особенно удается. Но иногда так хочется чего-то совершенно нового и необычного… Не отшивайтесь! В этом Вам поможет наша брошюра, в которой собраны любимые рецепты сладких блюд австралийской, азербайджанской, армянской, болгарской, венгерской, голландской, греческой, грузинской, еврейской. индийской, испанской, китайской, немецкой, польской, русской, украинской, французской и шотландской кухни.

Только представьте, Вы встречаете гостей китайскими сладостями, да еще не забываете купить салфетки с китайскими иероглифами, что придает столу особый колорит, а вместо обычного чая угощаете их чаем с экзотическими добавками. И, кажется, Вы уже прослыли искусным китайским кулинаром, как в следующий раз создаете совершенно иной имидж ведь сегодня у Вас на столе испанские сладкие блюда и чай «Man»… Успех обеспечен. А разве не об лом Вы мечтали?..

ФЭН-ШУЙ РЕКОМЕНДУЕТ

Подавая на стол чайник с заваркой, никогда не устанавливайте его носиком в направлении гостей — этот носик может стать генератором отравленных стрел, неблагоприятных для тех, кто к вам пришел. Если же в роли гостя выступаете вы, а хозяева, не знакомые с рекомендациями фэн-шуй, направили кончик чайника на вас, просто поверните его, но при этом не забывайте и о других носик никому не должен вредить. Говорят, что в Китае в прежние времена при появлении в доме нежелательного гостя, подавая ему чай, чайник устанавливали

таким образом, чтобы носик смотрел не незваного пришельца теть при этом понимал, что ему давали недвусмысленный сигнал убирайся поскорее.

Избавляйтесь от посуды, на ко юрой есть трещинки или сколы, — такая посуда в доме приносит несчастья хозяевам.

АВСТРАЛИЙСКАЯ КУХНЯ

АВСТРАЛИЙСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ТОРТ

450 г различных фруктов, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 0,5 ч. ложки цедры лимона, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 ч. ложки питьевой соды, 360 г муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Промытые, подготовленные фрукты, масло, сахар и приправы положить в кастрюлю, залить I стаканом воды и проварить в течение 10 минут. Остудить и добавить питьевую соду и взбитые яйца, затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все хорошо перемешать. Форму для торта диаметром 20 см выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и при умеренной температуре выпекать торт в течение 1 часа. Торт нарезать на второй или на третий день.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «БУМЕРАНГ»

Для теста: 150 г муки, 2 неполные ч. ложки сухих дрожжей, 125 г сливочного масла, 2 неполные ст. ложки кокосовой стружки, 2 неполные ст. ложки какао, 200 г сахара, 2 яйца, щепотка соли, 3 ст. ложки молока, 0,5 пакетика ванильного сахара.

Для начинки: 250 г сахарной пудры, 1 неполная ст. ложка какао, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка молотого кофе, 1 ст. ложка мелко нарубленных кокосовых орехов (кокосовой стружки), 1 ч. ложка ванильного сахара.

Масло, кокосовую стружку, какао, сахар и ванильный сахар хорошо перемешать. Не прекращая перемешивать, добавить яйца. Затем добавить муку, дрожжи, соль и в последнюю очередь постепенно влить молоко. Форму смазать маслом, выложить па нее тесто и выпекать при средней температуре в течение 40–45 минут. Для начинки перемешать все компоненты и взбить венчиком до кремообразного состояния. Остывший юрт смазать шоколадным кремом.

АНЦАКС

125 г муки, 125 г сахара, 125 г растопленного сливочного масла, 125 г овсяных хлопьев, 125 г рубленых кокосовых орехов (кокосовой стружки), 0,5 ч. ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка патоки.

Все продукты хорошо перемешать, сформировать небольшие шарики, выложить на противень и слегка приплюснуть сверху, чтобы получились небольшие лепешки. Выпекать на слабом огне в течение 15 минут.

СОВЕТЫ. Дрожжи разводят теплой водой или молоком, подогретым до 25–30 °С. Холодная вода или холодное молоко сильно замедляют действие дрожжей, а при высокой температуре дрожжевые грибки гибнут, и процессы брожения приостанавливаются.

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

ШАКЕРБУРА

240 г муки, 60 г топленого масла, 80 г молока, 1 яйцо, 8 г дрожжей, 200 г очищенного миндаля или грецких орехов, 200 г сахара, 0,4 г кардамона, соль.

Молоко нагреть до температуры 30–35 °С. Добавить яйцо, топленое масло, просеянную муку и замесить крутое тесто. Оставить на 1–1,5 часа. Затем сделать 30-граммовые шарики и раскатать их на маленькие кружочки толщиной 2 см. На кружочки положить начинку, закрыть, края винтообразно защипнуть. На поверхность нанести различные узоры. Выпекать при температуре 160–180 °С (25–30 минут). Для приготовления начинки очищенный сладкий миндаль или жареный орех измельчить и смешать с сахаром в пропорции 1:1.

ШАКЕРЧУРЕК

500 г муки, 200 г топленого масла, 560 г сахарной пудры, 0,5 яйца, ванилин по вкусу.

Для приготовления теста необходимо взять сливочное масло температурой 4–5 °С, добавить яйцо, ванилин и взбивать 15 минут (если миксером 3–4 минуты). Не останавливая взбивание, добавить муку и взбивать еще около 20 минут (4–5 минуты миксером). Из этой смеси замесить круто тесто. К концу замеса температура теста должна быть 11–12 °С. Из теста сформировать шарики весом около 70 г; уложить на противень, сверху смазать желтком и выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 25–30 минут.

ГОВУД

700 г жареной пшеницы, 300 г жареной кукурузы, 300 г сахарного сиропа.

Пшеницу и кукурузу смолоть, смешать. В остывшем сахарном сиропе приготовить густое тесто, сформировать кружочки и подавать к столу.

ПАХЛАВА

Для теста: 560 г муки, 200 г топленого масла, 200 г сливок, 3 яйца, 20 г дрожжей, соль.

Для начинки: 600 г грецких орехов, 600 г сахара, 3 ст. ложки кориандра, 1 ч. ложка гвоздики и другие пряности, шафран (все измельчить).

Дрожжи растворить в теплых сливках, добавить немного соли. В муку ввести полученную смесь, яйцо, топленое масло, замесить крутое тесто и поставить в теплое место для созревания на 1,5 часа. Готовое тесто разделить на куски и сформировать лепешки — 2 лепешки толщиной 2 мм и 10 лепешек толщиной 0,5 мм. Тонкие лепешки и одну толстую смазать с одной стороны топленым маслом. Толстую лепешку положить на смазанный маслом лист смазанной стороной вверх, посыпать ее начинкой слоем около 4 мм, положить тонкую лепешку, опять посыпать начинкой и т. д. Тонкие лепешки класть смазанной стороной вниз, а верхнюю смазывать топленым маслом. Вторую толстую лепешку положить сверху последней, смазать маслом и слегка придавить. Полученную заготовку разрезать на ромбики длиной 7–8 см, шириной 4–5 см, не снимая с листа. Сверху ромбики смазать смесью яичного желтка и шафрана, в середину вдавить миндаль и фундук. Когда пахлава поджарится и зарумянится, смазать ее сверху медом, смешанным с маслом в пропорции 1:3, или густым сахарным сиропом с маслом, поставить в духовку на 8 минут. Затем пахлаву вынуть, охладить и подавать к чаю.

МУТАКИ ШЕМАХИНСКИЕ

Для теста: 550 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г сливок, 160 г сахарной пудры, 15 г дрожжей.

Для начинки: 0,5 стакана повидла, 100 г сахара,

Дрожжи развести в теплых сливках, добавить яйца, сахарную пудру, соль, растопленное сливочное масло. Все перемешать, добавить муку и замесить тесто до получения однородной массы. Готовое тесто оставить на 1–1,5 часа при температуре 30–32 °С для подъема. Абрикосовое повидло проварить с сахарным песком до плотной консистенции и охладить. Из теста раскатать лепешки толщиной 4–5 мм, смазать лепешку маслом с двух сторон, разрезать в форме треугольников. На каждый треугольник положить сваренное с сиропом повидло и раскатать его в трубочку, начиная с основания треугольника. Выпекать при температуре 180–200 °С в течение 10–15 минут.

СОВЕТЫ. Взошедшее тесто рекомендуется обминать руками, а затем дать ему взойти снова. При этом из теста удаляется часть углекислого газа и взамен него поступает воздух, это усиливает брожение, обеспечивая разрыхление и подъем теста.

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

НАЗУК

Для теста: 750 г муки, 200 мл воды, 30 г дрожжей, 0,25 ч, ложки соли, 1 желток для смазки.

Для начинки: 400 г муки, 200–250 г сливочного масла, 200–250 г сахара, в одну половину начинки 1–1,5 ч. ложки корицы, в другую — 1 ч. ложка молотого кардамона и 3 бутона гвоздики.

Приготовить тесто: теплую воду, дрожжи, соль, муку замесить в течение 30 минут и поставить выстояться еще на 30 минут. Приготовить начинку: топленое масло 15 минут растирать, затем добавить сахар, пряности, муку и растирать до образования рассыпчатой массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см, смазать растопленным маслом, сложить вдвое, вновь раскатать и смазать, повторив эту операцию 4 раза, свернуть рулетом, нарезать на куски величиной с яйцо или яблоко, раскатать их в лепешки толщиной 0,5 см, положить на них по 1–1,5 столовые ложки начинки, затем соединить края каждой лепешки в середине, положить изделие швом вниз на противень и смазать яйцом. Выпекать полчаса, предварительно дав тесту выстояться 15 минут.

ЮГАТЕРТ

500 г муки, 100 г масла (50 г для теста, 50 г для смазки),150 г меда, 3 яйца, 100 мл молока, 0,5 г соды.

Замесить тесто из муки, яиц, горячего молока, масла, соды. Раскатать в тонкий пласт толщиной 1–2 мм, смазать маслом, сверху слегка посыпать мукой, свернуть конвертом или рулетом и вновь повторить эти операции 6 раз. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 3–4 мм. Тесто в раскатанном виде (блином) положить на смазанную маслом сковороду и выпекать в духовке 10–15 минут. Затем разрезать на квадратики и залить растопленным медом.

НШАБЛИТ

Для теста: 250 г муки, 500 г миндаля, 2 яичных белка, 100 мл воды, 675 г сахара.

Для смазки: 0,5 стакана сахарного сиропа (соотношение сахара и воды 2:1).

В горячую, но не кипящую воду всыпать сахар; помешивая, добавить взбитые белки и тертый миндаль. Массу подогревать в течение 15 минут на слабом огне до 40 °С, пока не растворится сахар; снять, охладить до 20 °С, помешивая и добавляя постепенно муку, а затем замесить тесто в течение 10 минут до образования однородной массы. Массу брать ложечками или отсаживать через кондитерскую трубку (корнет) на лист лепешечками по 30 г (толщиной до 2 см), в центр каждой воткнуть половинку зерна миндаля. Выпекать на очень слабом огне в течение 30 минут. После остывания смазать сахарным сиропом.

БАГАРДЖ[1]

450 г муки, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 15–20 г дрожжей, 5 г соли, 100 мл воды (35 °С), 2–3 ст. ложки мака.

В теплой воде развести дрожжи и соль. Взбить яйцо, отделить половину и растереть с сахаром добела, затем добавить растопленное масло и снова растереть. Все соединить. Замесить тесто, постепенно прибавляя муку, вымесить (выбить) его в течение 20 минут и оставить на 1 час подходить, затем вновь вымесить и оставить на 1,5 часа для подъема. Готовое тесто разделить на два куска (один несколько больше другого). Из большого куска раскатать лепешку, нанести на нее вилкой перекрещивающиеся полосы, смазать яйцом. Из меньшего куска раскатать жгутики толщиной 0,5 см, скрутить их по два в шнурки и обложить ими края лепешки, как бордюром, но не смазывать яйцом, а густо посыпать маком, предварительно распаренным и растолченным. Выпекать на листе, смазанном маслом, в хорошо нагретой духовке (около 20 минут).

БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ

СЛАДКИЙ ПИРОГ

1 кг муки, 1,5 стакана толченых грецких орехов, 800 г сахара, 800 мл воды, 2 пакетика ванилина, 150 г сливочного масла.

Добавить в муку немного соли и холодной воды, замесить тесто (не очень крутое). Раскатать пластами, смазать каждый пласт растопленным маслом и посыпать толчеными орехами. Свернуть в рулет, уложить рулеты на смазанный маслом противень рядом или в круг. Печь в духовке при умеренной температуре. Дать остыть, залить горячим сиропом, приготовленным из сахара, ванилина и воды.

ПИРОГ С ДЖЕМОМ

640 г муки, 2 ч. ***ложки корицы, 1 ч. ложка гвоздики, 1ч.ложка мускатного ореха, 6 яиц, 200 г масла, 400 г сахара, 2 стакана густого джема, 1 ч. ложка соды, 200 мл кефира.***

Для глазури: 200 мл кефира или молока, 2 стакана сахарной пудры, 180 г масла.

Просеять муку со специями. Слегка взбитые яйца перемешать, взбивая с размягченным маслом, постепенно всыпать сахар и затем вмешать джем (оставить 0,5 стакана джема для пропитки). Растворить соду в кефире. Добавить просеянную смесь муки и пряностей к взбитой смеси поочередно с кефиром. Когда вся мука и кефир будут добавлены и взбиты, разлить тесто в две-три квадратные формы (25 см), смазанные маслом и присыпанные мукой. Выпекать при 170 ˚С от 35 до 50 минут (в зависимости от толщины пластов). Готовые пласты еще горячими промазать тонким слоем джема. После остывания залить глазурью и дать ей застыть. Для глазури смешать все компоненты, оставив 1 столовую ложку масла. Нагреть на среднем огне до загустевания, затем добавить оставшееся масло и немного охладить. После чего взбить миксером и залить торт глазурью.

ЯБЛОКИ В СИРОПЕ

8-10 одинаковых по размеру яблок, 1/3 стакана ядер

грецких орехов, 300 г сахара, 2 пакетика ванилина, корица, 50 г сливочного масла.

Яблоки очистить от кожуры, осторожно вырезать сердцевину. Приготовить начинку из взбитого масла, сахара, толченых орехов и корицы и наполнить ею яблоки. Подготовленные таким образом яблоки выложить на смазанный маслом противень, налить 1–2 столовых ложки воды и печь в духовке при умеренной температуре. К столу подать в холодном виде, предварительно залив печеные яблоки сиропом, приготовленным из сахара, ванилина и стакана воды. Таким же способом можно приготовить печеные груши или айву.

ПЕЧЕНЫЕ СЛИВЫ С ОРЕХАМИ

1 кг слив, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 70 г сахара, 0,5 стакана красного сухого вина.

Сливы промыть, удалить косточки, а на их место в каждую сливу вложить по ядру ореха. Сливы уложить на противень, сбрызнуть вином и держать до загустения сиропа. К столу подать в холодном виде

ПОНЧИКИ С СИРОПОМ

150 г творога, 3 яйца, 160 г муки, 300 г сахара, 2 пакетика ванилина, 1 ч. ложка соды, 600 мл воды, 1 стакан подсолнечного масла.

Хорошо взбить яйца и творог, постепенно добавляя муку и соду. Столовой ложкой оформить шарики и жарить их в сильно разогретом масле. Дать пончикам остыть, после чего залить их сиропом, приготовленным из воды, сахара и ванилина.

МОЛОЧНАЯ БАНИЦА

400 г муки, 9 яиц, 1,5 л молока, 300 г сахара, 0,5 стакана манной крупы, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка уксуса, 200 мл воды, 180 г сливочного масла.

Из муки, одного яйца, подсолнечного масла, уксуса и воды замесить не очень крутое тесто. Из готового тест а раскатать листы и уложить их на противень, один на другой (каждый смазать растопленным маслом). Вскипятить молоко, непрерывно помешивая, добавить в него сахар, оставшееся сливочное масло и

манную крупу. Охладить, после чего добавить взбитые яйца. Полученную смесь хорошо перемешать и выложить на раскатанные листы теста. Печь в духовке, поддерживая умеренную температуру. Готовую баницу нарезать на куски, посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

СОВЕТЫ. Воду или молоко следует добавлять в муку, а не наоборот, чтобы не образовывались комки.

ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ

ТОРТ С ШОКОЛАДОМ

1 стакан тертых сухарей, 6 яиц, 200 г сахара, 2 ст. ложки шоколада, корица и гвоздика по 1 ст. ложке, цедра 0,5 лимона, миндаль.

Для глазури: 200 мл кефира или молока, 320 г сахарной пудры, 180 г масла, 3–4 ст. ложки шоколада.

Растереть 3 яйца и 3 желтка добела, потом постепенно прибавить сахарный песок, растертый шоколад, тёртые сухари, корицу и гвоздику, тертую цедру лимона и миндаль Массу хорошо перемешать и выложить в форму, смазанную маслом. После выпечки торт разрезать по толщине на два слоя, намазать каким-нибудь вареньем и покрыть шоколадной глазурью. Для глазури смешать все компонент, оставив 1 ст. ложку масла. Нагреть на среднем огне до загустевания, затем добавить оставшееся масло и немного охладить. После чего взбить миксером и залить торт глазурью.

ПУДИНГ ШОКОЛАДНЫЙ С ОРЕХАМИ

Для теста: 200 г пшеничного хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан грецких орехов, 1 ст. ложка какао, 8 яиц, 50 г сухого красного вина или 1 ст. ложка рома, 2 ст. ложки муки, 400 мл молока, 200 г сахара, 0,5 ч. ложки ванильного сахара.

Для подливы: 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка какао, 100 г сахара, 400 мл молока, 50 г красного сухого вина.

С пшеничного хлеба срезать все корки, нарезать его тонкими ломтиками и размочить в холодном молоке. Сливочное масло растереть с 0,5 стакана сахара, добавить какао и яичные желтки (по одному), вымешать до получения однородной массы. Ломтики хлеба отжать, измельчить и перемешать с подготовленной массой. Осторожно ввести в полученную смесь яичные белки, взбитые с оставшимся сахарным песком, і редкие орехи, смешанные с мукой, вино или ром и ванильный сахар. Форму смазать маслом, наполнить массой, поставить в посуду с горячей водой и запечь в духовке. Подать с подливой. Для ее приготовления муку, сахар, какао размешать с 0,5 стаканами холодного молока и вылить в кипящее молоко. Если подлива

получится слишком густой, добавить еще молока. Когда подлива остынет, влить в нее вино или ром.

ПУДИНГ СЫРНЫЙ

200 г пшеничного хлеба, 150 г сыра, 200 мл молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, соль.

Пшеничный хлеб натереть на терке, смешать с тертым сыром и горячим молоком со сливочным маслом. Посолить, добавить растертые желтки и взбитые в пену белки. Осторожно все перемешать и полученную массу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на пару в течение 45–60 минут.

СУФЛЕ ИЗ ХЛЕБА С МИНДАЛЕМ

200 г пшеничного хлеба, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана миндаля, цедра 0,5 апельсина, 0,5 стакана изюма, 4 яйца, 50 г сахара, корица или ванилин.

Хлеб размочить в молоке и протереть, добавить растопленное сливочное масло, очищенный толченый миндаль, песок, желтки, тертую цедру лимона или апельсина, изюм, корицу или ванильный сахар и взбитые в крутую пену белки. Все хорошо перемешан» и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в духовке около 1 часа.

СЕРВИРОВКА. Если подают кофе, то тарелку для пирожных ставят так, чтобы ее край был наравне с краем стола или отстоял от него на ширину пальца. Справа, но подальше от края стола, ставят чашку для кофе. Кофейник или чайник ставят, как правило, на небольшой вспомогательный столик, чтобы он не мешал гостям.

ГОЛЛАНДСКАЯ КУХНЯ

ВИШНЕВЫЙ ТОРТ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

600 г замороженного слоеного теста, мука для раскатывания, 3–4 ст. ложки смородинового желе, 150 г сахарной пудры, 2–3 ст. ложки вишневой водки, 900 г консервированной вишни, 2 ч. ложки крахмала, 750 мл сливок, 3 ст. ложки сахара, 2–3 пакетика стабилизатора сливок.

6 пластов слоеного теста разморозить, остальное тесто положить в морозильник. Смочить пласты водой и на доске, посыпанной мукой, раскатать 3 слоя диаметром 28 см. Каждый пласт выложить на противень, накрытый фольгой, и несколько раз наколоть вилкой. На 15 минут поставить тесто в холодное место и затем выпекать 12–15 минут в духовке при температуре 200 °С до светло-желтого цвета. Удалить фольгу и остудить коржи. Желе смородины подогревать, пока оно не размягчится. Пласт теста смазать желе и дать ему подсохнуть. Сахарную пудру смешать с вишневой водкой и выложить сверху желе. С вишни слить сок в кастрюльку. 12 красивых вишен отложить. Отмерить 250 мл сока и довести его до кипения. Перемешать крахмал с небольшим количеством оставшейся вишневой водки, добавить в кипящий сок, смешать с вишней и выложить на второй корж. Сливки с сахаром и стабилизатором взбить в крепкую пену и заполнить шприц со звездообразной насадкой. Часть оставшихся сливок добавить к вишне. Последний корж положить сверху, слегка прижать его и выложить сверху 3/4 оставшихся сливок. Остатками сливок смазать края торта. Торт разделить на 12 кусков. Каждый кусок украсить розочкой из сливок и вишней.

«САМОХВАЛЬСТВО ИЗ ГААГИ» [2]

2 белка, 200 мл ягодного сока, 100 г сахара; печенье.

Взбить белок с соком и сахаром. Разделить массу на 4 порции, положить его в четыре стеклянные тарелки. Подавать на стол с печеньем.

СОВЕТЫ. Сода придает мучным изделиям темный цвет, неприятные запах и привкус. При замешивании теста ее следует растворять в небольшом количестве воды с лимонной кислотой.

ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ

БАКЛАВА

500 г слоеного теста, 800 г крупно молотого миндаля, или 400 г молотого миндаля и 400 г молотых грецких орехов, 2 дес. ложки корицы, немного гвоздики, 200 г сливочного масла, 400 г сахара, 280 г меда, лимонный сок, ваниль.

Перемешать миндаль, корицу и гвоздику. Смазать сливочным маслом противень и положить на него 4 смазанных маслом листа слоеного теста. Посыпать листы начинкой и накрыть 2 другими листами. Проделывать то же самое, пока не останутся только 4 листа, которые положить сверху. Прорезать баклаву насквозь на ромбы, залить оставшимся маслом и запекать в духовке при умеренной температуре 40–45 минут. Положить в кастрюлю сахар, мед, налить 0,5 стакана воды, добавить ваниль, лимонный сок и варить 5–6 минут. Снять пену и залить горячим сиропом теплую баклаву. Подается к столу холодной.

ГАЛАКТОБУРЕКО (МОЛОЧНЫЙ ПИРОГ)

120 г манной крупы, 1 кг сахара, 4 яйца, 1 л горячего молока, апельсиновая цедра, 250 г сливочного масла, несколько капель лимонного сока, 500 г слоеного теста.

Взбить вместе манную крупу, 300 г сахара и яйца. Поместить смесь в кастрюлю и постепенно добавлять молоко, продолжая взбивать. Несколько раз довести до кипения. Добавить цедру. Смазать маслом листы слоеного теста, смазать маслом противень и положить половину листов слоеного теста таким образом, чтобы они выступали по краям. Листы промазать кремом и завернуть выступающими краями кверху. Положить сверху остальные листы и слегка прорезать. Запекать в духовке при умеренной температуре 30 минут. Тем временем приготовить сироп, сварив оставшийся сахар в 250 г воды с лимонным соком (5 минут). Полить сиропом запеченный пирог.

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ

2 ст. ложки сливочного масла, 400 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 стакан мелко молотых грецких орехов,

немного корицы, 2–3 шт. тертой гвоздики, 2 ст. ложки коньяка, 640 г муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 3 дес. ложки сухих дрожжей, сок 0,5 лимона.

Масло взбить, добавляя вперемешку яйца и 0,5 стакана сахара. Добавить молоко, орехи, гвоздику, корицу, коньяк и в конце — муку, перемешанную с сухими дрожжами. Смазать противень маслом и посыпать панировочными сухарями. Вылить смесь и запекать пирог в духовке при умеренной температуре около 1 часа. В течение 5 минут сварить оставшийся сахар в воде (2 стакана) с лимонным соком и полить пирог сиропом.

ВАСИЛОПИТА (НОВОГОДНИЙ ПИРОГ)

400 г сливочного масла, 400 г сахара, 200 мл молока, 2 взбитых яйца, 1 стакан молотого миндаля, 0,5 стакана коньяка, 1 кг муки, 2 дес. ложки дрожжевого порошка.

Перемешать муку с сухими дрожжами. Взбить хорошо сливочное масло с сахаром. Добавить остальные продукты и взбивать смесь до образования пышного теста. Смазать противень маслом и положить в него смесь. Запекать в духовке при умеренной температуре около 40 минут.

ЙОГУРТНЫЙ ПИРОГ

200 г сливочного масла, 800 г сахара, апельсиновая цедра, немного ванили, 4 яйца, 480 г муки, 1 ст. ложка сухих дрожжей, 1 баночка йогурта, 2 ст. ложки коньяка, 50 г молотого миндаля без шелухи. Муку перемешать с дрожжевым порошком. Хорошо взбить масло с половиной количества сахара. Добавить ваниль, цедру и яйца по одному, продолжая взбивать. В конце добавить коньяк и взбивать, пока смесь не станет однородной. Смазать сливочным маслом противень, выложить туда смесь и посыпать сверху миндалем. Запекать йогуртный пирог в духовке при умеренной температуре около 50 минут. Варить оставшийся сахар в воде (1 стакан) 5 минут. Полить горячим сиропом холодный пирог.

ЙОГУРТНЫЙ КЕКС

300 г сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 1 баночка йогурта, 480 г муки, 1 неполная ст. ложка

сухих дрожжей.

Взбить масло с сахаром. Добавить по одному яйца, продолжая взбивать. Добавить йогурт и муку с дрожжевым порошком. Все хорошо взбить. Смазать формы для кекса и выложить в нее смесь. Запекать в духовке при умеренной температуре 1 час.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

300 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г горького растопленного шоколада, 320 г муки, 1 неполная ст. ложка дрожжей в порошке, 1 стакан концентрированного молока, немного сливочного масла для формы, небольшое количество муки для формы.

Масло хорошо взбить с сахаром. Добавить по одному яйца, продолжая взбивать. Добавить горький шоколад, а затем муку, замешанную на дрожжевом порошке вперемешку с молоком, продолжая взбивать. Смазать форму маслом, посыпать мукой и положить в нее смесь. Запекать кекс в духовке при умеренной температуре 40 минут.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

4 яйца, 5 неполных ст. ложки сахара, немного соли, немного ванили, 600 мл горячего молока, 1,5 дес. ложки сливочного масла.

Взбить яйца с сахаром, солью и ванилью. Добавить постепенно молоко, продолжая взбивать. Смесь вылить в маленькую кастрюлю и поместить ее в кастрюлю большего размера с закипающей водой. Помешивать крем до загустения. Затем снять крем с огня, добавить масло и помешать. К столу подается в охлажденном виде.

КРЕНДЕЛЬКИ

1,5 стакана растительного масла, 400 г сахара, 1,5 стакана апельсинового сока, 2 дес. ложки соды, 1 рюмка коньяка, 1,25 кг муки.

Взбить хорошо масло с сахаром. Добавить апельсиновый сок, соду, разведенную в коньяке, и под конец медленно насыпать муку. Тщательно вымесить. Вылепить из теста крендельки и поместить их в слегка смазанный маслом противень. Запекать в

духовке при умеренной температуре около 20 мин.

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

ЧУРЧХЕЛА[3] ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

2 л виноградного сока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г муки, 100 г сахара.

Орехи очистить, нанизать крупные кусочки (лучше всего целые половинки) на суровую нитку длиной 20–25 см, к одному концу которой (внизу) привязать кусочек спички, а на другом (вверху) сделать петлю. Приготовить татару: виноградный сок варить на медленном огне в металлической посуде 2–3 часа, постепенно подсыпая сахар, все время помешивая и снимая пену. Затем дать жидкости слегка остыть и в еще теплую (ниже 45 °С) всыпать постепенно муку, немедленно размешивая ее, чтобы предотвратить образование комков После получения однородной массы вновь варить на слабом огне, помешивая до киселеобразного состояния и уваривания на четверть от первоначального объема. Трижды погрузить в горячую татара на полминуты каждую связку орехов. Развесить полученную чурчхелу на солнце и просушивать до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам, но все еще будет мягка на ощупь. Просушенную чурчхелу завернуть в полотняное полотенце и оставить для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой на 2–3 месяца. Созревшая чурчхела не должна утратить мягкости. Она должна лишь покрыться тончайшим налетом сахарной пудры, проступающей в результате выдержки и созревания.

ГОЗИНАКИ

1 кг очищенных орехов, 1 кг меда, 40 г сахарной пудры.

Орехи слегка прожарить на сковороде на слабом огне, затем нарезать небольшими кусочками, но не очень мелко. Миндаль и фундук следует предварительно ошпарить и снять кожицу, затем обжарить. Мед прокипятить в алюминиевой или медной миске (тазике) и уварить его до такого состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюдце. Всыпать в мед орехи и продолжав варить, непрерывно помешивая, пока не появится аромат и вкус поджаренною (пока не начнется карамелизация). Но еще перед этим всыпать сахарную пудру, которая придает гозинаки хрупкость. Выложить массу на деревянную доску,

предварительно смоченную холодной водой, и раскатать в пласт толщиной 1 см скалкой, также смоченной в воде. Остудить, нарезать на квадраты (5х5 см), просушить до затвердения.

СОВЕТЫ. Чтобы переложить на лист тонко раскатанное тесто, его слегка посыпают мукой, навертывают па скалку и кладут на лист.

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ

МИНДАЛЬНЫЕ БУБЛИКИ

250 г муки, 200 г миндаля, 100 г сахара, 2 яйца, соль.

К взбитым белкам добавить толченый миндаль, сахарную пудру, просеянную муку и все тщательно перемешать. Затем разложить в формочки и запечь.

ЦУКЕР-ЛЕЙКАХ (БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ)

10 яиц, 200 г сахара, 90 г грецких орехов, 200 г пшеничных сухарей, 2 г соли.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой и толчеными орехами. Затем добавить тертые сухари, взбитые белки, все вместе перемешать, переложить в смазанную маслом форму и запечь.

МОНЕЛАХ (МАКОВИКИ)

300 г мака, 150 г орехов, 300 г меда, 100 г сахара, 1 г корицы, 30 г растительного масла.

Толченый мак смешать с рублеными мелко орехами. Сварить медовый сироп. Как только сироп начнет карамелизироваться, опустить туда смесь мака с орехами и проварить. Выложить на смоченную водой доску, дать немного остыть, разровнять слоем толщиной до 2 см, посыпать сверху толченой корицей и нарезать на куски в форме ромбиков.

ОНЕК-ЛЕЙКАХ (МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ)

500 г муки, 200 г меда, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, соль, корица, гвоздика.

В теплый мед положить сахарную пудру, яичные желтки, масло, толченую корицу, гвоздику, соль и все вместе хорошо взбить до получения однородной массы. Добавить просеянную муку, замесить и хорошо выбить. Затем тесто переложить ровным слоем толщиной в 1 см на смазанный маслом противень, смазать яйцом и запекать в духовом шкафу, после чего нарезать на куски

в форме квадратиков.

СТРУДЕЛЬ

Для вытяжного теста: 480 г муки, 0,25 ч. ложки соли, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 50 мл теплой воды.

Для невытяжного теста: 400 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка погашенной соды, 1 яйцо, 70 мл холодной воды, 4 ст. ложки растительного масла.

Для маковой начинки: 450 г мака, 200 г меда, 100 г сливок, 0,5 стакана изюма или коринки, 1 ст. ложка тертой лимонной цедры. Для яблочной начинки: 1 стакан хлебных крошек или муки из мацы, 1,5 стакана орехов, 4 стакана мелко нарезанных яблок, 2 ст. ложки тертой лимонной цедры, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан изюма, 100 г сахара, 2 ч. ложки корицы.

Для ореховой начинки: 4 стакана рубленых орехов, 2 стакана рубленых яблок, 200 г сахара, 1 ч. ложка корицы, 3 ст. ложки тертой лимонной цедры.

Вытяжное тесто. Просеять муку и соль в миску, сделать углубление в центре и вылить в него яйца, масло и воду. Замесить тесто. Месить его до тех пор, пока оно не станет однородным, эластичным и не перестанет приставать. Покрыть тесто теплой миской и оставить на 20 минут. Покрыть стол чистой скатертью, посыпать скатерть мукой и раскатать на ней тесто так тонко, как только возможно. Затем обмакнуть руки в муку и очень осторожно растянуть тесто во все стороны руками, тесто должно быть растянуто до толщины бумаги, но не порвано. Края более толстые, чем все тесто, срезать, сбрызнуть тсс го растопленным сливочным или растительным маслом, положить начинку и при помощи скатерти Скатать рулет. Положить рулет на слегка смазанный противень, сбрызнуть маслом и печь на сильном огне 35 минут. Струдель должен быть золотисто-темным и хрустящим. Нарезать еще горячий струдель на куски (должно получиться около 40 кусочков длиной 4 см). Чтобы сделать несколько небольших струделей, нужно разделить тесто перед тем, как скатать рулет.

Невытяжное тесто. Просеять муку в миску, добавить соль и соду. Сделать углубление в центре и влить яйцо, масло, воду Замесить тесто и вымесить его до эластичности, закрыть миской и оставить на 30 минут. Раскатать тесто как можно тоньше, сбрызнуть маслом и печь на среднем огне 45 минут. Разрезать на куски, пока струдель горячий.

Маковая начинка. Проварить мед с маком, сливками и изюмом до загустения, положить цедру и остудить.

Яблочная начинка. Посыпать хлебными крошками сбрызнутое маслом раскатанное тес го, затем посыпать орехами, смешать яблоки, лимонную цедру, сок, изюм. Положить эту смесь поверх орехов, а сверху посыпать сахаром и корицей. Скатать рулет.

Ореховая начинка. Посыпать тесто, смазанное маслом, орехами, потом яблоками, а затем сахаром, смешанным с корицей и цедрой, скатать рулет.

ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

200 г муки, 0,25 ч. ложки пекарского порошка (разрыхлителя), 0,25 ч. ложки соды, щепотка соли, 150 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки йогурта или простокваши, 4 ст. ложки сметаны, 3 больших банана, 50 г измельченных грецких орехов.

Предварительно нагреть духовку до 180 °С. Использовать две формы диаметром 23 см. Формы смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Просеять муку, соду и соль в миску. Взбить масло с сахаром, чтобы получилась кремообразная масса. Размять бананы, перемешать со сметаной и добавить к смеси масла и сахара. Добавить поочередно сухие компоненты и йогурт, беря по трети и тщательно взбивая после добавления каждой новой порции. Смешать тесто с орехами и ложкой переложить в подготовленные формы. Выпекать около 30 минут. Поставить охлаждаться на проволочную решетку.

ЦИТРУСОВЫЙ ТОРТ «ТАНГИ»

200 г муки, пекарский порошок (разрыхлитель), 0,25 ч. ложки соли, 75 г сахара, 75 г сливочного масла, тертая цедра и сок 1 лимона или 1 апельсина, 4 ст. ложки сметаны, 150 мл молока, сливочное масло для смазки.

Предварительно нагреть духовку до 180 °С. Использовать форму для тортов диаметром 15 см. Форму смазать и посыпать мукой. В миске смешать муку с солью. Втереть туда масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Добавить сахар и цедру. Смешать сметану с 30 мл (2 столовыми ложками) молока и соединить с мучной смесью. Постепенно добавить сок, энергично взбивая. Если необходимо, добавить оставшееся молоко, чтобы тесто чуть капало с деревянной ложки. Ложкой переложить тесто в форму и выпекать 1–1,5 часа, чтобы торт пропекся. Остудить на решетке.

ПРЯНЫЙ ПИРОГ

800 г муки, 1 ч. ложка пищевой соды, 0,5 ч. ложки соли,

0,5 ч. ложки порошка корицы, 0,5 ч, ложки смеси различных специй, 0,5 ч. ложки порошка мускатного ореха, 0,25 ч. ложки порошка гвоздики, 250 г мягкого сливочного масла, 0,5 ч. ложки ванильной эссенции, 500 г сахара, 4 ст. ложки йогурта, 400 мл молока.

Для глазури из сливочного масла: 170 г растопленного сливочного масла, 2 кг сахара, 1,5 ч. ложки ванильной эссенции, 4 ст. ложки горячего молока.

Смешать муку, соду, соль, корицу, смесь специй, мускаты и гвоздику. Смешать масло, сахар, ваниль, йогурт и молоко. Высыпать муку в жидкую часть теста и смешать до консистенции сливок. Разлить тесто в две смазанные и посыпанные мукой формы диаметром 20 см. Разогреть духовку до высокой температуры. Выпекать 10 минут, уменьшить огнь. Выпекать еще 50 минут, пока тесто не станет плотным, и на поверхности не появятся трещинки. Вынуть из духовки и полностью охладить. Смазать лазурью. Для глазури смешать масло, сахар и ваниль. Добавить горячее молоко до достижения консистенции, необходимой для смазывания.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КАРДАМОНОМ

200 г сливочного масла комнатной температуры, 1 ч. ***ложка толченых семян кардамона, 80 г сахарной пудры, 300 г муки, 0,5 стакана мелкой манной крупы, 0,25 ч. ложки соли, пекарский порошок***.

Нагреть предварительно духовку до 120 °С. Взбить в миске масло с кардамоном. Затем, постепенно добавляя сахар, взбить до получения легкого, воздушного крема. Смешать муку с манной крупой, солью и пекарским порошком на листе вощеной бумаги. (Если вы используете орехи, следует добавить их сейчас в сухие ингредиенты.) Высыпать сухую смесь в масло и тщательно вымесить до получения однородного теста. Спрессовать тесто в прямоугольник 20 на 25*см на сухом противне. Линиями на поверхности разметить 24 печенья и проткнуть поверхность теста вилкой через каждые 2,5 см. Выпекать в течение часа до бледно-золотистого цвета. Охладить на противне в течение 10 минут. Осторожно разрезать по намеченным линиям. Можно посыпать печенье сахаром, сделать это следует сразу же после того, как только печенье вынули из духовки

СОВЕТЫ. Смешивать с тестом белки или сливки следует сверху вниз и снизу вверх, а не

кругообразными движениями.

ИСПАНСКАЯ КУХНЯ

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

250 г муки, пекарский порошок (разрыхлитель), 0,75 ***ч. ложки молотой корицы, 80 г сахарной пудры, мелко натертая цедра и сок 1 лимона, 2 взбитых яйца, 3 ст. ложки сладкого хереса, 0,5 стакана оливкового масла, 500 г очищенных зеленых яблок***.

Все хорошо перемешать и запекать в духовке.

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

200 г фундука, 50 г жирного сыра, 50 г сметаны.

Орехи обжарить в духовке, снять кожицу, истолочь. Сыр натереть на мелкой терке и смешать со смежной. Ввести орехи, тщательно перемешать. Сформовать кирпичик и поставить охлаждаться на 30 минут.

ТОРТ «СЕРЕНАДА»

125 г маргарина, 125 г сахара, цедра 1 лимона, ***/ пакетик ванильного сахара, 160 г крахмала, 25 г муки, соль на кончике ножа, 0,5ч.ложки соды, 3 яйца, 2 ст. ложки изюма, 60 г миндаля, 2 ст. ложки нарубленных мелко цукатов, вишни из варенья (0,5 стакана ягод).***

Маргарин, сахар, цедру лимона и пакетик ванильного сахара хорошо взбить. Добавить крахмал, муку, соль, соду, яйца и хорошо перемешать. Изюм промыть и обсушить, смешать с очищенным толченым миндалем, хорошенько растереть, добавить цукаты и вымесит ь тесто. Вишни обсушить, вынуть косточки, нарезать и добавить в тесто. Форму хорошо смазать маслом, посыпать мукой. Выложить в нее тесто и выпекать при 160–170 °С в течение 45 минут. Торт подавать теплым, посыпанным сахарной пудрой, смешанной с молотой корицей.

МАРМЕЛАД

1 стакан лепестков роз, 200 г сахара, 0,25 лимона.

Лепестки роз пересыпать сахаром и поставить в темное сухое место на сутки — они должны дать сок После этого деревянной ложкой растереть все в однородную массу. Добавить сок лимона.

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

ОРЕХИ В МЕДУ

300 г очищенных грецких орехов, 100 г меда, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки растительного масла.

Ядра орехов ошпарить кипятком, очистить от кожицы, погрузить в мед и держать в нем не менее суток. Затем вынуть, обвалять в сахаре на умеренно разогретой сковороде с растительным маслом и жарить, помешивая, пока сахар не станет прозрачным. Подать орехи горячими, выложив их на смазанное растительным маслом блюдо.

КРЕМ КОКОСОВЫЙ

200 мл молока, 75 ***г кокосовой стружки, 2 желтка, 3,5 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г желатина, 200 г сливок, 2–3 ст. ложки ликера (лучше вишневого).***

Разогреть молоко, добавить кокосовую стружку и варить на небольшом огне около 20 минут Дать немного остыть и процедить через сито, стружку отжать Влить тонкой струйкой взбитый желток, сахар, ванилин и нагревать на водяной бане около 5 минут, постоянно помешивая. Добавить предварительно распущенный желатин Крем перемешать и поставить на некоторое время в холодное место. Ввести хорошо перемешанные взбитые сливки и ликер Поставить на 2 часа в холодильник.

ЗАСАХАРЕННЫЕ БАНАНЫ

3 банана среднего размера (не слишком зрелых), 100 г сахара.

Смесь: 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки кукурузного крахмала, 1 ст. ложка воды.

Слегка взбить яйцо. Добавить муку, крахмал и воду. Тщательно перемешать. Очистить бананы. Разрезать их на куски. Обмакнуть в яичное тесто. Разогреть масло для жарки. Обжаривать 15 секунд, вынуть и обсушить. Снова нагреть масло, обжарить кружки бананов второй раз до золотистого цвета и извлечь. В другой сковороде нагреть 2 столовые ложки масла и добавить сахар. Помешивать на слабом огне, пока не разойдется

сахар. Когда сахар станет золотистым, добавить жареные бананы. Слегка перемешать, чтобы бананы были покрыты сахаром, и поместить на смазанную жиром сервировочную тарелку. При подаче можно обмакнуть в холодную воду, чтобы бананы хрустели п были более вкусными.

РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

3 яйца, 3 ст. ложки молока, 160 г муки, 100 г сахара или сахарной пудры, 0,5 стакана фруктового варенья (яблочного, вишневого, абрикосового), 0,5 ч. ложки ванильного сахара, 10–15 г орехового, кунжутного или сливочного масла для смазки форм.

Взбить вручную отдельно белки и желтки, а затем соединить их. Во взбитые яйца постепенно всыпать сахарную пудру и взбивать смесь 15 минут до пены. Долить теплое (35 ˚С) молоко и взбивать еще 1 минуту, затем добавить ванилин и постепенно просеянную муку. Легко, без нажима перемешать в густую массу. Заполнить тестом низкие (не выше 2,5 см) прямоугольные формы из жести (минимум 4 шт.), предварительно смазанные маслом. Поставить формы в верхнюю часть разогретой до 300 ˚С духовки на 10 минут, пока тесто не пожелтеет (не пересушивать!). Выпеченную массу-пластину опрокинуть на промасленный пергамент, смазать ровным слоем варенья и, свернув трубочкой, плотно завернуть в бумагу. Дать тесту остыть, снять пергамент и нарезать трубочку поперек на колечки-рулетики.

МИНДАЛЬНОЕ ЖЕЛЕ

2 пакета желатина без ароматизаторов, 600 мл воды, 200 г сахара, 180 г сгущенного молока без сахара, 0,5 ч. ложки миндального экстракта (или смеси миндального агар-агара), 1 банка фруктового коктейля (с сиропом) или любых консервированных фруктов.

Залить желатин водой (2 столовых ложки воды на 2 столовых ложки желатина) и перемешать, затем добавить I стакан кипящей воды, чтобы желатин полностью растворился. Развести сахар и снять с огня. Через сито влить в плоскую емкость. Постоянно помешивая, добавить сгущенное молоко. Слегка остудив, добавить миндальный экстракт и оставить до полного остывания. Охладить в холодильнике. Порезать в виде сердечек и выложить на сервировочное блюдо. Полить сиропом и украсить фруктами.

СОВЕТЫ. Бисквит будет более рассыпчатым, если в тесто добавить крахмал (1/6 часть по отношению к муке).

Печь бисквит следует 25–30 минут. Первые 10–15 минут бисквит трогать нельзя, чтобы он не осел.

НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ

ВИННЫЙ КРЕМ

4 яйца, 250 г сахара, 0,25 л белого вина, 1 лимон, 50 мл воды, 40 г крахмала, 1 апельсин, соль.

В вино добавить яйца, сахар, щепотку соли, 0,5 ч. ложки натертой цедры лимона, поставить на слабый огонь и взбивать до тех пор, пока масса не станет пенистой. Разведенный в холодной воде крахмал влить в кипящую воду и вскипятить. Снять с огня, добавить лимонный и апельсиновый сок и вместе с вином влить в предварительно охлажденную посуду. Вместо апельсинового сока можно добавить маленький стаканчик рома или коньяка.

ТЕПЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

50 мл молока, 80 г сахара, 80 г шоколада, 80 г муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, соль.

Молоко (1/8 л) вскипятить и, помешивая, добавить сахар, натертый шоколад или 40 г какао, щепотку соли. Полученную смесь влить в оставшееся молоко, всыпать муку и, тщательно помешивая, прокипятить. Добавить масло, плотно накрыть крышкой и дать остыть. Затем последовательно ввести яичные желтки и взбитые яичные белки. Массой заполнить смазанную жиром форму и выпекать 45 минут.

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ

Для песочного сдобного теста: 200 г муки, 100 г маргарина, 50 г сахара, 1 щепотка соли, 1 яйцо.

Для пропитки и желе: 3 ст. ложки фруктового сиропа, 500–750 г любых фруктов, 0,25 л фруктового сока, 8 г желатина.

Для приготовления теста просеять муку и высыпать на кухонную дощечку, посередине сделать небольшое углубление, положить маргарин, всыпать сахар, соль, влить яйцо. Большим ножом перемешать все продукты. Замесить тесто, оставить его на 30 минут в прохладном месте, затем раскатать, заполнить смазанную жиром форму, хорошо утрамбовать, чтобы торт в процессе выпечки не стал выпуклым. Из остатков теста скатать

«колбаску» и выложить ее по краю формы, сбрызнуть молоком или водой. Торт выпекать около 20–25 минут при средней температуре до золотисто-коричневого цвета. Выпеченное тесто полить фруктовым сиропом, разложить на нем фрукты, фруктовый сок вскипятить, добавить сахар, снять с огня и влить растворенный в небольшом количестве холодной воды желатин. Как только желе начнет застывать, полить им фрукты. Края торта украсить натертым миндалем, взбитыми сливками или кремом.

Для приготовления желе можно вскипятить 0,25 л фруктового сока, добавив столовую ложку крахмала.

ТОРТ С ВИНОГРАДОМ

Песочное сдобное тесто (см. рецепт выше), 2 яйца, 80 г сахара, 0,5 пакетика ванили, 6 ст. ложек воды, 15 г желатина, 0,25 л белого вина, 750 г винограда.

Яичные желтки взбить, добавив сахар и ваниль. В только что вскипяченную воду влить растворенный в небольшом количестве воды желатин, вино, охладить. Когда жидкость начнет застывать, влить ее в яичную массу. Полученным кремом покрыть поверхность выпеченного теста, сверху положить виноград, торт охладить.

МАРЦИПАН

250 г сладкого миндаля, 10 плодов горького миндаля, 250 г сахарной пудры, 2 ст. ложки ликера.

Миндаль ошпарить, очистить, обсушить и натереть. Перемешать с сахарной пудрой и ликером. Из массы можно приготовить различные фигуры. При желании посыпать какао.

СЕРВИРОВКА. Пирожные едят специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные, которые легко крошатся, можно брать в руку

ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

СЛАДКИЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ШАРИКИ

125 г сливочного масла или маргарина, 60 мл молока, около 100 г сахара, 150 г порошкового молока, 2–4 ч. ложки какао, измельченные орехи, цукаты из апельсиновой корочки, ваниль или ванильный сахар, сушеные фрукты и т. п., 1/8 стакана измельченных орехов (или кокосовой стружки, измельченного миндаля, разноцветных кристаллов сахара для обсыпки шариков).

На очень маленьком огне вскипятить молоко с маслом и сахаром. Снять с огня и, непрерывно помешивая, всыпать через сито порошковое молоко. Если образуются комки, то все можно еще раз старательно перемешать при помощи миксера. Добавить какао, орехи, цукаты, сушеные фрукты. Еще раз прогреть смесь, непрерывно помешивая, потому что смесь может легко подгореть. Из загустевшей массы скатать шарики величиной с грецкий орех или поменьше. Обвалять каждый шарик в измельченных орехах, кокосовой стружке, цветном сахаре. Блюдо с шариками поставить в холодильник, чтобы они охладились и стали твердыми.

РУЛЕТ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

Для теста: 80 г сахарной пудры, 5 яиц, 120 г муки.

Для крема: 125 г масла или маргарина, 3 ст. ложки растворимого кофе, 1 ч. ложка молотого натурального кофе для аромата, 0,5 стакана сахарной пудры, несладкий джем, измельченные орехи, цукаты из апельсиновой корочки, изюм и другие сушеные фрукты.

Взбить яичные белки в крепкую пену. Смешать ее с просеянной сахарной пудрой. Муку растереть с желтками. Соединить вместе. Положить на противень пергаментную бумагу, а на нее бисквитное тесто и испечь в духовке. Внимательно следить за процессом печения, т. к. бисквитное тесто готовится очень быстро. Горячий бисквит свернуть в рулет и завернуть в салфетку. Когда тесто слегка остынет, а крем будет уже готов, бисквит следует снова развернуть, смазать пласт кремом, а его края джемом. Снова свернуть рулет, посыпать сахарной пудрой и нарезать толстыми кружочками. Полученное таким образом бисквитное пирожное выложить на фарфоровое или стеклянное

блюдо. Для крема масло растереть с сахарной пудрой, кофе и смешать с нарезанными мелко сушеными фруктами, орехами и т. п.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

200 г муки, 100 г маргарина, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка сметаны, сахарная пудра для посыпки печенья, 1 яйцо для смазки печенья, жир для смазывания противня.

Из муки, маргарина, сахара, ванильного сахара и сметаны быстро замесить тесто. Скатать шар, завернуть в полотняную салфетку, положить в холодильник. Через час вынуть тесто, четвертую его часть раскатать в тонкий пласт, а остальное тесто положить опять в холодильник. Стол должен быть посыпан тонким слоем муки, чтобы к нему не прилипало тесто. При помощи формочки или стакана вырезать печенье. Положить его на смазанный жиром противень и печь в течение приблизительно 15 минут в горячей духовке (200–220 °С). Перед выпечкой можно посыпать печенье сверху крупным сахарным песком или смазать сырым яйцом, или только желтком. Можно также вместо этого посыпать печенье сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром уже после выпечки.

Из этого печенья можно приготовить также «маркизы»: склеить попарно кружочки джемом и только после этого посыпать сверху сахарной пудрой с ванильным сахаром.

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ[4]

560 г муки, 1 ч. ложка соды, 160 г сахара, 4 яйца, 7 ст. ложек молока, 125 г маргарина, 400 г стеблей молодого ревеня, ванильный сахар или другая эссенция, ванильный сахар для посыпки.

Муку просеять через сито, смешать с чайной содой, маргарином, растереть с сахаром. К маргарину с сахаром добавлять попеременно: 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку молока, 1 желток, непрерывно растирая продукты, пока не получится однородная масса. Для приготовления теста можно также воспользоваться миксером.

К тесту добавить ароматические вещества (по вкусу), а в самом конце осторожно ввести крепкую белковую пену. Противень смазать жиром и посыпать молотыми сухарями.

Ревень вымыть, очистить от внешних твердых волокон, нарезать кубиками или кружочками. Тесто раскатать в пласт, перенести на противень, сверху покрыть по возможности ровным слоем ревеня. Печь пирог в горячей духовке (около 200 °С) в течение около 40 минут. Горячий пирог посыпать сверху сахарной пудрой с ванильным сахаром.

СОВЕТЫ. Чтобы на мучных изделиях образовалась красивая румяная корочка, за 5-10 минут до окончания выпечки их следует смазать яичным желтком.

При выпечке изделии в духовке тесто не будет подгорать, если под противень насыпать немного соли.

РУССКАЯ КУХНЯ

РУЛЕТ С МАКОМ

Для теста: 30–50 г свежих дрожжей, 500 мл молока, 250 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, соль, 700–800 г муки.

Для начинки: 0,5 стакана мака, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Для смазывания поверхности рулета: 1 желток.

Тесто раскатать в виде прямоугольного пласта толщиной 0,6–0.7 см, смазать растопленным сливочным маслом, равномерно посыпать маком, смешанным с сахаром, завернуть рулет в виде подковы, положить на противень, смазанный маслом, поверхность и бока рулета наколоть вилкой, смазать желтком, украсить веточками, цветками и листиками из того же теста и также смазать их желтком.

Выпекать при температуре 180–200 °С.

ПРЯНИКИ «ПОДАРОЧНЫЕ»

Для теста: 320 г муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 280 г меда, 100 г сметаны, 1 ч. ложка смеси корицы, кардамона, бадьяна, 0,5 ч. ложки питьевой соды, 0,5 ч. ложки сока лимона, соль.

Для смазывания поверхности пряников: 1 яйцо.

Для глазирования и отделки: белая, цветная и шоколадная глазурь. Приготовить пряничное тесто. Дать тесту полежать 15–20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не заветрилось. Затем раскатать тесто ровным слоем толщиной 0,7–0,8 см. С помощью больших выемок вырезать тестовые заготовки, смазать яйцом и печь при температуре 180–200 °С до зарумянивания. Охлажденные пряники расписать, используя глазурь.

ПЕЧЕНЬЕ «ПИКОВАЯ ДАМА»

160 г муки, 2–3 ст. ложки порошка какао, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 ст. ложки меда, 2 ст. ложки измельченных апельсиновых цукатов, по 1/3 ч. ложки соды и сока лимона, соль.

Для смазывания поверхности изделия: 2 ст. ложки густого джема.

Для шоколадной глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Для отделки: 2 ст. ложки цветного сахарного мачка (нонпарели).

Масло растереть с медом добела, добавить сметану, апельсиновые цукаты, яйцо, соль, соду, сок лимона, все тщательно перемешать и, всыпав муку, смешанную с порошком какао, замесить нежное пластичное тесто Положить его на 30 минут в холодильник. Затем тесто раскатать тонким слоем 0,3–0,4 см, вырезать из него с помощью тонких выемок «игральные карты»-заготовки, испечь. Охлажденное печенье смазать тонким слоем густого яблочного джема, заглазировать печенье шоколадной глазурью и на еще не застывшую глазурь посыпать цветной мачок.

ТОРТ «МИЛОЙ МАМЕ»

Для теста: 400 г сахара, 6 яиц, 400 г сметаны, 3 ч. ложки какао, 1 ч. ложка соды (погасить уксусом), 1 стакан изюма, 1 стакан измельченных грецких грехов, 320 г муки.

Для сливочного крема: 200 г масла, 4 яйца, 200 г сахара или сахарной пудры, 3 ст. ложки молока, ваниль, ликер.

Для теста взбить яйца с сахаром и, тщательно мешая, последовательно добавить остальные продукты. Выпечь два коржа. Для крема сахар растереть с яйцами, добавить молоко и, помешивая, проварить на слабом огне до закипания. Охладить. Отдельно взбить миксером масло добела и добавить к нему ваниль, охлажденную смесь и ликер. Смазать коржи кремом. Сверху торт можно украсить измельченными орехами.

СОВЕТЫ. Раскатывать тесто на всю площадь листа не рекомендуется. Тесто лучше пропечется, если на листе со всех сторон останется свободное пространство.

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

КЕКС МЕДОВЫЙ

Для теста: 700 г муки, 200 г меда, 200 г сахара, 2 желтка, 1 яйцо, 200 г орехов, 100 г подсолнечного масла, 5 г соды, 50 г сметаны.

Для крема: 200 г сметаны, 200 г сахара, 150 г сливочного масла.

Замесить некрутое тесто из муки, меда, сахара, желтков, орехов, яиц, соды, подсолнечного масла и сметаны и вынести его в холодное место на 5 часов. Затем вылить в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать кекс при средней температуре до образования румяной корочки. Вынимать медовик из формы можно лишь тогда, когда он остынет. Смазать кремом и посыпать молотыми орехами. Для крема сметану взбить с сахаром, добавить сливочное масло и еще раз хорошо взбить.

КИЕВСКИЙ ПИРОГ С ВИШНЯМИ

320 г муки, 250 г сметаны, 200 г сахара, 12 г соды, 600 г вишен, 17 г сливочного масла.

Сметану растереть с сахаром, добавим» соду и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Готовое і ее і о раскатать и выложить на круглую, смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду. Края теста завернуть, как для ватрушки. Вишни без косточек положить на тесто ровным слоем, посыпать сахаром, наложить решетку из тонких валиков теста и поставить в духовку выпекать до полуготовности. Затем залить сметаной, посыпать сахаром, поставить в духовку и печь до образования румяной корочки.

ФРУКТОВЫЕ БАБКИ (ЯБЛОЧНАЯ И ВИШНЕВАЯ)[5]

Яблочная бабка: 500 г яблок, 100 г сметаны, 3 яйца, 4–5 ст. ложек сахара, 2,5 ст. ложки муки, 1 ч. ложка молотой корицы.

Вишневая бабка: 500 г вишен, 100 г сметаны, 5 яиц, 6 ст. ложек сахара, 40 г муки, 1 ч. ложка корицы или бадьяна.

Сахар растереть с яичными желтками и сметаной и постепенно прибавлять муку. Приготовить пюре из фруктов или ягод (натереть их на терке или протереть через сито; для яблочной бабки половину яблок трут на терке, другую половину нарезают мелкими кубиками без кожицы) и заправить его молотыми пряностями. Смешать тесто и пюре, прибавить к этой смеси взбитые белки. Поместить полученную массу в жестяную форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, и выпекать в духовке на небольшом огне в течение 1 часа.

ПАПОШНИК ПО-ПОДОЛЬСКИ

550 г муки, 250 г сливок, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 2 желтка, 200 г сахара, 100 г масла,

В горячие сливки добавить горячее масло и размешать с небольшим количеством муки, растерев до однородной массы, немного охладить, влить разведенные в теплых сливках дрожжи, положить яйцо и поставить жидкое тесто в теплое место. Как только тесто увеличится в объеме, положить в него растертые добела желтки с сахаром и постепенно вводить оставшуюся муку, затем хорошо вымесить и оставить на 2 часа, после чего снова вымешивать до тех пор, пока не будет отставать от рук. Смазанную жиром и посыпанную сухарями форму заполнить тестом так, чтобы оно занимало не больше половины формы, поставить в теплое место, чтобы тесто подошло, и выпекать в течение 1 часа.

СОЛОЖЕНИК ВИШНЕВЫЙ

1,5 стакана тертых сухарей, 2 желтка, 8 яиц, 200 г сливочного масла, 200 г сладкого миндаля, 1 стакан вишен из варенья без сиропа, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка цедры.

Все продукты растирать полчаса до образования однородной массы. Миндаль следует предварительно обварить кипятком, снять с него кожицу и растереть очень мелко в ступке. Вишни в массу положить последними. Готовую массу влить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке.

ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

Для воздушно-ореховых коржей: 10 белков, 230 г сахара,

140 г ядер орехов, 45 г муки, 1 г ванилина.

Для сливочного крема: 130 г сахара, 120 г сливочного масла, 1 желток, 125 г сгущенного молока, 1 ст. ложка коньяка, ванилин.

Для шоколадного крема: 65 г сахара, 70 г сливочного масла, 1 желток, 85 г сгущенного молока, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки коньяка, ванилин.

Желтки осторожно отделить от белков и выдержать их 24 часа при комнатной температуре. Белки взбить до образования пышной пены, добавить сахар и перемешать, затем добавить орехи с мукой, перемешать, быстро выложить массу, разделив на две части, в формы с пергаментной бумагой. Выпекать коржи 2,5 часа при температуре 110–120 °С. Дать остыть, снять пергамент. Для приготовления крема сахар-песок, яйца, масло (половину), постоянно помешивая, нагреть, не доводя до кипения, затем процедить, охладить, всю массу постепенно добавить к другой половине масла. Крем взбивать, пока его объем не увеличится в 3 раза. Эти два вида крема можно готовить вместе, затем в одну часть добавить какао. Коржи смазать кремом и украсить цукатами.

ТОРТ ВИШНЕВЫЙ

500 г вишен, 250 г масла, 3 желтка, 150 г сахара, 500 г муки, 300 г сахарной пудры.

Сливочное масло растереть добела, добавить взбитые с сахаром желтки, муку и замесить песочное тесто. Выложить его в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать до полуготовности. Вишни перебрать, удалить косточки, выдавить сок и перемешать с сахарной пудрой. Выложить их на торт, поставить в духовку и выпекать до готовности. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

ШУЛИКИ МЕДОВЫЕ С МАКОМ

Для теста: 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка мака, 1 ст. ложка слив, масла, 0,5 ч. ложки соды.

Для подливки: 3 ст. ложки мака, 0,5 стакана меда, 50 мл кипяченой воды.

Яйца растереть с медом, добавить промытый и запаренный мак, замесить с остальными компонентами крутое тесто,

раскатать ею в пласт толщиной 2–3 мм, положить на лист, наколоть вилкой и выпечь в духовке. В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно размешивая, и развести кипяченой водой. Этой подливкой залить мелко наломанные кусочки выпеченного шулика и хорошо перемешать, давая им пропитаться подливкой. Для макового молока мак залить кипятком, дать хорошо набухнуть, сцедить воду, обсушить мак салфеткой и растереть в ступке, постепенно подливая очень маленькими дозами (по чайной ложечке) кипяченую воду. Приготовленное таким образом маковое молоко смешать с сахаром и водой или с медом и водой.

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

ТОРТ «САВАРЕН»

500 г муки, 250 мл молока, 50 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 5 желтков, щепотка соли, 0,5 лимона, панировочные сухари, 8 ст. ложек воды, 6–8 ст. ложек рома.

Муку просеять, сделать посередине углубление и влить в него разведенные в теплом молоке дрожжи. Замесить тесто и поставить в теплое место подходить. Масло растопить, добавить 120 г сахара, тертую корочку и сок лимона, щепотку соли, а в конце постепенно примешать желтки. Полученное дрожжевое тесто обсыпать мукой и поместить в форму, которую предварительно хорошо смазать жиром и посыпать сухарями (тесто не должно занимать более 3/4 высоты формы). «Саварен» можно запекать и в нескольких формах небольшого размера. Перед тем как поместить в духовку, формы с тестом следует выдержать в теплом месте, чтобы тесто подошло.

Затем запечь в духовке со средним жаром. Оставшийся сахар развести водой, прокипятить и прибавить ром. Теплый «Саварен» вынуть из формы, пропитать. «Саварен» можно подать как в теплом, так и в холодном виде со взбитыми сливками. В середину торта можно положить также фрукты из компота или ванильный, ореховый или кофейный крем.

ЭЛЬЗАССКИЙ ТОРТ

Для теста: 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 200 г муки, 1 ч. ложка соды.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2–3 яйца, 80 г очищенного молотого миндаля, 1 ст. ложка мелко нарезанных цукатов, 60 г муки, 1 ч. ложка соды.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка вишневой наливки, 1–2 ст. ложки воды.

Быстро замесить тесто и поставить на 30 минут в холодильник. Масло, сахар и желтки взбить, добавить миндаль, цукаты, соду, муку и все хорошо перемешать. В конце добавить взбитый с сахаром белок. Тесто раскатать, выложить его в форму, приподняв края. На поверхность теста выложить начинку. Поставить торт в духовку со средним жаром для запекания ровно

на час. Сахарную пудру развести вишневой наливкой (можно водой), полученный сироп вылить на еще теплый торт.

ФРАНЦУЗСКАЯ ТВОРОЖНАЯ ШАРЛОТКА

160 г просеянной муки, 400 г сахара, 1 ч. ложка мякоти лимона, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г размягченного сливочного масла, 3 яичных желтка, 250 г мягкого творога, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры, 3 ст. ложки муки, соль на кончике ножа, 1 ч. ложка тертой цедры лимона, 5 средних яиц.

Основа: смешать 160 г муки, 50 г сахара, мякоть лимона и ваниль. Добавить масло и 1 яичный желток.

Замесить тесто, скатать в шар, завернуть в вощеную бумагу или полиэтилен и положить на 1 час в холодильник. Разогреть духовку до 200 ˚С. Раскатать тесто между двумя листами пекарской бумаги, слегка присыпанной мукой, выложить в широкую круглую форму, края ровно обрезать и выпекать 10 минут (до золотистою цвета). Вынуть и дать остыть. Если надо, снова красиво подровнять края. Температуру в духовке увеличьте до 220 ˚С. Миксером взбить творог до воздушности, смешать оставшийся сахар с ванильным сахаром, апельсиновой и лимонной цедрой, 3 столовыми ложками муки и солью. Осторожно вмешать в творог. Взбить миксером до однородности. Добавить яйца и 2 желтка. Добавлять по одному, хорошо взбивая после каждого добавления Вылить начинку в форму и запекать при 220 ˚С 10 минут, после чего уменьшите температуру до 110 ˚С и продолжать выпекать около 1 часа Охладить на решетке до комнатной температуры, после чего желательно поставить в холодильник на сутки.

ЯБЛОЧНО-СЛИВОЧНЫЙ ПИРОГ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Для теста: 240 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки очень холодной воды.

Для начинки: 4–5 очищенных и тонко нарезанных зеленых яблок, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванилина,150 г сливок.

Для абрикосовой глазури: 3 ст. ложки воды, 0,75 стакана абрикосового джема.

Разогрей. духовку до 180 ˚С. Смешай, муку, соль. При помощи двух ножей врубить в муку сливочное масло. Продолжать

рубить до получения мелких крошек. Затем по 1 чайной ложке добавить воду, продолжая рубить тесто двумя ножами, пока вся вода не смешается с гестом Не вымешивать тесто, т. к. оно может получиться очень крутым и жестким. Раскатать тесто на слегка присыпанном мукой противне. Разложить яблочные ломтики на тесте концентрическими кругами и выпекать 20 минут. Смешать яичные желтки, сахар, ванилин и сливки. Хорошо взбить смесь. Выложить сливочную смесь ровным слоем поверх яблок и выпекать еще 20–25 минут, пока верх пирога не станет золотисто-коричневым. Вынуть пирог из духовки, дать постоять 10 минут, затем покрыть абрикосовой глазурью. Подавать со взбитыми сливками.

ФРАНЦУЗСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС[6]

200 г сахара, 300 г мелко нарезанного молочного шоколада, 200 г сливочного масла, 2 ч. ложки ванильного экстракта, 5 яиц, разделенных на желтки и белки, 80 г просеянной муки, щепотка соли, сахарная пудра для обсыпки кекса.

Разогреть духовку до 160 °C. Обильно смазать маслом разъемную форму для выпечки диаметром 24–26 см и присыпать ее сахаром, стряхивая излишек.

Отложить 3 столовые ложки сахара, а остальной сахар всыпать в кастрюльку, добавить шоколад и порубленное кусочками масло. Нагреть на маленьком огне, пока шоколад и масло не растопятся, а сахар полностью не растворится.

Снять кастрюльку с огня, немного охладить и добавить ванильный экстракт. Вбить по одному яичные желтки в шоколадную смесь, тщательно взбивая после каждого дополнения, затем добавить муку и перемешать. Взбить яичные белки на медленной скорости, пока они не вспенятся, затем увеличить скорость, слегка посолить и взбивать до мягких пиков, после чего добавьте отложенные 3 столовые ложки сахара и взбивать до глянцевых крепких пиков.

Взбитые белки аккуратно вмешать к шоколадному тесту, добавляя равными порциями в 3 приема. Медленно влить тесто в форму, следя за тем, чтобы не образовывались воздушные пузыри.

Выпекать примерно 35–40 минут, пока кекс хорошо не поднимется. Если кекс поднимается неравномерно, то через 20–25 минут после начала выпечки повернуть форму. Поставить форму на решетку и снять бортики, дать полностью остыть, затем переложить кекс на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

СОВЕТЫ. Если замешанное на дрожжах тесто плохо подходит, его подогревают до 30 °С, если и это не помогает, вновь добавляют свежие дрожжи.

Для приготовления дрожжевого теста на каждый килограмм муки расходуется от 20 до 50 г дрожжей. Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо брать дрожжей.

ШОТЛАНДСКАЯ КУХНЯ

КЕКС С ТМИНОМ[7]

220 г масла, 175 г сахарной пудры, 3 яйца**, **220 г муки, 0,5** ч. **ложки молотого мускатного ореха, 10 г тмина, 2 ст. ложки свежего апельсинового сока.

Растереть масло и сахар добела Постепенно добавить взбитые яйца, хорошо взбивая всю смесь после каждой новой добавки, всыпать толченый тмин и влить апельсиновый сок, перемешать. Смешать муку с мускатным орехом, всыпать во взбитую смесь и замесить тесто. Положить тесто в форму, продавить блюдцем или чашкой небольшое углубление в центре.

Выпекать кекс в духовке па слабом огне 190 °С около 45 минут до образования золотисто-коричневой корочки

КРАННАЧАН

***4 ст. ложки геркулеса**, **275 г двойных сливок, 50 г сахара**, **110 г малины, 2 ст. ложки виски**.*

Распределить геркулес по противню и подсушить в духовке около 5-10 минут. Взбить сливки до густоты.

В блендере сделать пюре из малины (кроме нескольких ягод для украшения). Смешать геркулес, виски, сахар и сливки. В высокие бокалы уложить слоями малину и сливки.

Украсить малиной и сразу же подавать.

ПИРОГ ШОТЛАНДСКИЙ

Для теста: 240 г муки, 4 желтка, 200 г сахара, 1 неполный стакан измельченных орехов**, **200 г сливочного масла, 1 пакетик пекарского порошка (разрыхлителя).

***Для крема: 4 белка, НО г сахарной пудры**, **2 ст. ложки какао-порошка, 1 лимон**.*

Желтки растереть с сахаром добела, добавить масло и орехи (часть орехов оставить для оформления торта), всыпать пекарский порошок и замесить тесто.

Разделить тесто на три части, раскатать в пласт, уложить в форму и выпекать каждый слой но 6–8 минут при полной мощности.

Для крема: белки взбить, добавляя лимонный сок и постепенно всыпая смешанную с какао сахарную пудру. Остывшие лепешки смазать этим кремом и соединить, сверху пирог украсить кремом и орехами.

СОВЕТЫ. Пересоленное тесто плохо бродит, а изделия из него получаются бледными и солоноватыми. Такое тесто надо соединить с новой порцией теста, замешанного без соли.

При недостаточном количестве соли изделия из теста получаются расплывчатыми и пресными. В этом случае необходимо растворить соль в небольшом количестве воды и добавить ее в тесто.

notes

Примечания

1

Багардж — одно из немногих кондитерских изделий, приготовляемых из так называемого сахарного теста, т е тесто масляного типа с очень большим содержанием сахара. Такое тесто требует особого замеса и продолжительного времени для его разрыхления (подъема)

2

Принято считать, что жители Гааги зачастую чересчур важничают, не имея на то ни должных средств, ни оснований — отсюда и название блюда.

3

ЧУРЧХЕЛА — национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов и виноградного сока, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния (называемого татара) и затем густеющего на орехах. Приготовление чурчхелы состоит из нескольких операций: подготовки орехов, варки татары, приготовления чурчхелы, ее сушки и выдержки.

4

Очень молодой ревень, выращенный в теплице, не нужно чистить, потому что он и так очень нежный. Грунтовой же ревень нужно очистить от верхних волокон.

5

Бабки следует готовить не раньше чем за полчаса до еды в остывшем виде они невкусны.

6

Этот кекс — один из представителей традиционной домашней французской выпечки. Его принято подавать со взбитыми сливками или фруктовым пюре.

7

Для выпечки рекомендуется использовать квадратную алюминиевую форму, смазанную жиром и выложенную бумагой.